

## FICHA TECNICA PARA ADQUISICION DE BIENES O SERVICIOS



Proceso: Compra y Contrataciones

Código: FR-CYC-004

Fecha: 02-Mar-2022

Versión: 01

### Informaciones Generales

<b>Dirección o División Solicitante:</b>	<b>Indique si es un Bien o Servicio</b>
Departamento de Comunicaciones	Servicio

<b>Código del Catálogo de Bienes y Servicios (CBS)</b>
7313 - Industrias de alimentos y bebidas

### DETALLE REQUERIMIENTO

Nombre del Bien o Servicio:	Código Dynamics:	Cantidad:
ALMUERZOS TIPO BUFFET	90101801204	2,500.00

### Descripción del Bien o Servicio

ALMUERZOS TIPO BUFFET PARA SER UTILIZADOS EN LAS ACTIVIDADES, TALLERES Y CAPACITACIONES DE NUESTRA INSTITUCION.
---

### Especificaciones Técnicas

Opcion de Arroz	Variedad de Jugos Naturales
Dos Variedades de Carnes	Postre
Guarnicion	Servilletas
Variedad de ensalada	Hielo

### IMAGENES

INCLUIR SERVICIO DE TRANSPORTE AL INAPA, CALLE GUAROCUYA , EDIFICIO INAPA
---

### Observaciones

\*\* SERA EVALUADA EN BASE A LOS SIGUIENTES ASPECTOS DESCRITOS, BAJO EL CRITERIO DE (CUMPLE/ NO CUMPLE):  
 • EL EQUIPO TECNICO DEL INAPA VISITARA SIN PREVIO AVISO LAS INSTALACIONES DEL LOCAL PARA VERIFICAR LOS PROTOCOLOS Y CONDICIONES:  
 -HIGIENE EN LA DESPENSA Y/O ALMACEN.  
 -HIGIENE DE LA COCINA.  
 -ORDEN EN LAS ESTACIONES DE PREPARACION Y EMPACADO.  
 -QUE LOS ALIMENTOS ESTEN ALMACENADOS SEGÚN SU CATEGORIA.  
 -MANEJO ADECUADO DE DESECHOS.  
 -CONDICION GENERAL DE LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES.  
 -BAÑOS EN BUENAS CONDICIONES DE HIGIENE.  
 -BAÑOS FUERA DEL PERIMETRO DE LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS.  
 -USO DE GANTES, GORRO PROTECTOR, MASCARILLAS Y DELANTAL PARA LOS ALIMENTOS.  
 -EL SUPLIDOR DEBE ESTAR UBICADO EN SANTO DOMINGO, DISTRITO NACIONAL.  
 -SE REQUIERE FLEXIBILIDAD POR PARTE DEL SUPLIDOR, EN CASO DE PRESENTARSE LA NECESIDAD DE UTILIZAR UNA DE LAS OPCIONES DE ALMUERZOS SOLICITADAS Y LA MISMA SE HALLA AGOTADO, SUPLANTARLA POR LA QUE ESTE DISPONIBLE.  
 -LOS VEHICULOS UTILIZADOS PARA LA DISTRIBUCION DE LOS PRODUCTOS DEBEN ESTAR EN BUEN ESTADO DE FUNCIONAMIENTO, LIMPIOS Y ORDENADOS.  
 •CADA OFERENTE DEBE TENER EN CUENTA AL MOMENTO DE OFRECER CUALQUIER SERVICIO SEGUN LA CATEGORIA DE LOS MISMOS, QUE ESTEN DEBIDAMENTE PRESENTABLES.  
 LOS ALIMENTOS.  
 -PRESENTACIÓN DE  
 -PUNTO DE COCCIÓN.  
 -MANEJO DEL SABOR SALADO O DULCE, ACORDE AL ALIMENTO EN CUESTIÓN.  
 -TEXTURA.  
 -AROMA.  
 -TEMPERATURA DEL ALIMENTO EN CUESTIÓN.  
 -TIEMPO DE ENTREGA EL DÍA Y HORA PAUTADO.  
 CERTIFICACIÓN BPH EN COCINAS EMITIDAS POR INDOCAL-VIGENTE (NORMA DOMINICANA NORDOM 646 SOBRE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN COCINAS DE COMEDORES, CAFETERIAS, HOTELES Y RESTAURANTES)  
 - CERTIFICACIÓN DE MIPYME VIGENTE  
 - ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES DE PAGO.  
 - CARTA DE AUTORIZACIÓN FIRMADA Y SELLADA, DONDE MANIFIESTE SU AUTORIZACIÓN PARA QUE LA ENTIDAD CONTRATANTE PUEDA VISITAR SIN PREVIO AVISO LAS INSTALACIONES DONDE OPERA LA COCINA DEL OFERENTE.

*Isabel Herrera*

FIRMA PERITO  
Isabel Herrera

Coordinadora de Protocolo  
093-0062960-0

*Naomy Jose*

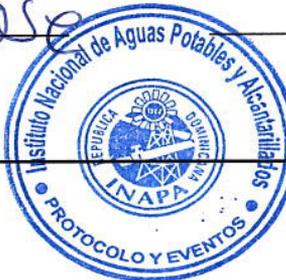
FIRMA PERITO  
Naomy Jose

Analista de Medios Sociales  
402-123088-8

*Manolo Vargas*

FIRMA PERITO  
Manolo Vargas

Técnico Administrativo  
001-0751629-8



## FICHA TECNICA PARA ADQUISICION DE BIENES O SERVICIOS



Proceso: Compra y Contrataciones

Código: FR-CYC-004

Fecha: 02-Mar-2022

Versión: 01

### Informaciones Generales

<b>Dirección o División Solicitante:</b>	<b>Indique si es un Bien o Servicio</b>
Departamento de Comunicaciones	Servicio

<b>Código del Catálogo de Bienes y Servicios (CBS)</b>
7313 - Industrias de alimentos y bebidas

DETALLE REQUERIMIENTO		
Nombre del Bien o Servicio:	Código Dynamics:	Cantidad:
REFRIGERIOS PREEMPACADOS	90101802147	6,000.00

<b>Descripción del Bien o Servicio</b>
REFRIGERIOS PREEMPACADOS QUE SERAN UTILIZADOS EN LAS ACTIVIDADES, TALLERES Y CAPACITACIONES DE NUESTRA INSTITUCION

Especificaciones Técnicas	
Tres Variedades Saladas	Jugos Naturales, varios sabores
Una Variedad Dulce	Servilleta
	Hielo

IMAGENES
INCLUIR SERVICIO DE TRANSPORTE AL INAPA, CALLE GUAROCUYA , EDIFICIO INAPA

**Observaciones**

•• SERA EVALUADA EN BASE A LOS SIGUIENTES ASPECTOS DESCRITOS, BAJO EL CRITERIO DE (CUMPLE/ NO CUMPLE):

- EL EQUIPO TECNICO DEL INAPA VISITARA SIN PREVIO AVISO LAS INSTALACIONES DEL LOCAL PARA VERIFICAR LOS PROTOCOLOS Y CONDICIONES:
- HIGIENE EN LA DESPENSA Y/O ALMACEN.
- HIGIENE DE LA COCINA.
- ORDEN EN LAS ESTACIONES DE PREPARACION Y EMPACADO.
- QUE LOS ALIMENTOS ESTEN ALMACENADOS SEGÚN SU CATEGORIA.
- MANEJO ADECUADO DE DESECHOS.
- CONDICION GENERAL DE LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES.
- BAÑOS EN BUENAS CONDICIONES DE HIGIENE.
- BAÑOS FUERA DEL PERIMETRO DE LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS.
- USO DE GUANTES, GORRO PROTECTOR, MASCARILLAS Y DELANTAL PARA LOS ALIMENTOS.
- LOS ALMUERZOS DEBEN ESTAR EN EMPAQUES BIODEGRADABLES.
- EL SUPLIDOR DEBE ESTAR UBICADO EN SANTO DOMINGO, DISTRITO NACIONAL.
- SE REQUIERE FLEXIBILIDAD POR PARTE DEL SUPLIDOR, EN CASO DE PRESENTARSE LA NECESIDAD DE UTILIZAR UNA DE LAS OPCIONES DE ALMUERZOS SOLICITADAS Y LA MISMA SE HALLA AGOTADO, SUPLANTARLA POR LA QUE ESTE DISPONIBLE.
- LOS VEHICULOS UTILIZADOS PARA LA DISTRIBUCION DE LOS PRODUCTOS DEBEN ESTAR EN BUEN ESTADO DE FUNCIONAMIENTO, LIMPIOS Y ORDENADOS.

CADA OFERENTE DEBE TENER EN CUENTA AL MOMENTO DE OFRECER CUALQUIER SERVICIO SEGUN LA CATEGORIA DE LOS MISMOS QUE ESTEN DEBIDAMENTE PRESENTABLES.

**PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS.**

- PUNTO DE COCCIÓN.
- MANEJO DEL SABOR SALADO O DULCE, ACORDE AL ALIMENTO EN CUESTIÓN.
- TEXTURA.
- AROMA.
- TEMPERATURA DEL ALIMENTO EN CUESTIÓN.
- TIEMPO DE ENTREGA EL DÍA Y HORA PAUTADO.
- CERTIFICACIÓN BPH EN COCINAS EMITIDAS POR INDOCAL-VIGENTE (NORMA DOMINICANA NORDOM 646 SOBRE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN COCINAS DE COMEDORES, CAFETERIAS, HOTELES Y RESTAURANTES)
- CERTIFICACIÓN DE MIPYME VIGENTE
- ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES DE PAGO.
- CARTA DE AUTORIZACIÓN FIRMADA Y SELLADA, DONDE MANIFIESTE SU AUTORIZACIÓN PARA QUE LA ENTIDAD CONTRATANTE PUEDA VISITAR SIN PREVIO AVISO LAS INSTALACIONES DONDE OPERA LA COCINA DEL OFERENTE.

*Isabel Herrera*  
**FIRMA PERITO**  
 Isabel Herrera  
 Coordinadora de Protocolo  
 093-0052960-0

*Naomy Jose*  
**FIRMA PERITO**  
 Naomy Jose  
 Analista de Medios Sociales  
 402-1231088-8



*Manolo Vargas*  
**FIRMA PERITO**  
 Manolo Vargas  
 Técnico Administrativo  
 001-0751629-6

## FICHA TECNICA PARA ADQUISICION DE BIENES O SERVICIOS



Proceso: Compra y Contrataciones

Código: FR-CYC-004

Fecha: 02-Mar-2022

Versión: 01

### Informaciones Generales

<b>Dirección o División Solicitante:</b>	<b>Indique si es un Bien o Servicio</b>
Departamento de Comunicaciones	Servicio

<b>Código del Catálogo de Bienes y Servicios (CBS)</b>
7313 - Industrias de alimentos y bebidas

DETALLE REQUERIMIENTO		
Nombre del Bien o Servicio:	Código Dynamics:	Cantidad:
DESAYUNOS PREEMPACADOS	11162111010	1,000.00

Descripción del Bien o Servicio
Desayunos Preempacados que seran utilizados en las actividades, Talleres y Capacitaciones de nuestra institucion

Especificaciones Técnicas	
Varias opciones de Desayuno	Variedades de Jugos Naturales
Sandwich ( Jamon Pastrami, Queso Gouda Aleman, Pan Cuadrado)	Servilletas
Wraps (Jamon Serrano, Queso Mozzarella sin aderezo)	Hielo
Croissant( Jamon de Pavo, Queso Gouda Aleman, sin aderezo)	

IMAGENES
INCLUIR SERVICIO DE TRANSPORTE AL INAPA, CALLE GUAROCUYA , EDIFICIO INAPA

Observaciones
<p>º SERA EVALUADA EN BASE A LOS SIGUIENTES ASPECTOS DESCRITOS, BAJO EL CRITERIO DE (CUMPLE/ NO CUMPLE):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• EL EQUIPO TECNICO DEL INAPA VISITARA SIN PREVIO AVISO LAS INSTALACIONES DEL LOCAL PARA VERIFICAR LOS PROTOCOLOS Y CONDICIONES:</li> <li>-HIGIENE EN LA DESPENSA Y/O ALMACEN.</li> <li>-HIGIENE DE LA COCINA.</li> <li>-ORDEN EN LAS ESTACIONES DE PREPARACION Y EMPACADO.</li> <li>-QUE LOS ALIMENTOS ESTEN ALMACENADOS SEGÚN SU CATEGORIA.</li> <li>-MANEJO ADECUADO DE DESECHOS.</li> <li>-CONDICION GENERAL DE LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES.</li> <li>-BAÑOS EN BUENAS CONDICIONES DE HIGIENE.</li> <li>-BAÑOS FUERA DEL PERIMETRO DE LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS.</li> <li>-USO DE GUANTES, GORRO PROTECTOR, MASCARILLAS Y DELANTAL PARA LOS ALIMENTOS.</li> <li>-LOS DESAYUNOS DEBEN ESTAR EN EMPAQUES BIODEGRADABLES.</li> <li>-EL SUPLIDOR DEBE ESTAR UBICADO EN SANTO DOMINGO, DISTRITO NACIONAL.</li> <li>-SE REQUIERE FLEXIBILIDAD POR PARTE DEL SUPLIDOR, EN CASO DE PRESENTARSE LA NECESIDAD DE UTILIZAR UNA DE LAS OPCIONES DE ALMUERZOS SOLICITADAS Y LA MISMA SE HALLA AGOTADO, SUPLANTARLA POR LA QUE ESTE DISPONIBLE.</li> <li>-LOS VEHICULOS UTILIZADOS PARA LA DISTRIBUCION DE LOS PRODUCTOS DEBEN ESTAR EN BUEN ESTADO DE FUNCIONAMIENTO, LIMPIOS Y ORDENADOS.</li> <li>•CADA OFERENTE DEBE TENER EN CUENTA AL MOMENTO DE OFRECER CUALQUIER SERVICIO SEGUN LA CATEGORIA DE LOS MISMOS QUE ESTEN DEBIDAMENTE PRESENTABLES.</li> <li>PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS.</li> <li>-PUNTO DE COCCIÓN.</li> <li>-MANEJO DEL SABOR SALADO O DULCE, ACORDE AL ALIMENTO EN CUESTIÓN.</li> <li>-TEXTURA.</li> <li>-AROMA.</li> <li>-TEMPERATURA DEL ALIMENTO EN CUESTIÓN.</li> <li>-TIEMPO DE ENTREGA EL DÍA Y HORA PAUTADO.</li> <li>- CERTIFICACIÓN BPH EN COCINAS EMITIDAS POR INDOCAL-VIGENTE (NORMA DOMINICANA NORDOM 646 SOBRE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN COCINAS DE COMEDORES, CAFETERIAS, HOTELES Y RESTAURANTES)</li> <li>- CERTIFICACIÓN DE MIPYME VIGENTE</li> <li>- ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES DE PAGO.</li> <li>- CARTA DE AUTORIZACIÓN FIRMADA Y SELLADA, DONDE MANIFIESTE SU AUTORIZACIÓN PARA QUE LA ENTIDAD CONTRATANTE PUEDA VISITAR SIN PREVIO AVISO LAS INSTALACIONES DONDE OPERA LA COCINA DEL OFERENTE.</li> </ul>

*Isabel Herrera*

FIRMA PERITO

Isabel Herrera  
Coordinadora de Protocolo  
093-0052960-0

*Naomy Jose*

FIRMA PERITO

Naomy Jose  
Analista de Medios Sociales  
402-123088-8



*Manolo Vargas*

FIRMA PERITO

Manolo Vargas  
Técnico Administrativo  
001-0751629-6

## FICHA TECNICA PARA ADQUISICION DE BIENES O SERVICIOS



Proceso: Compra y Contrataciones

Código: FR-CYC-004

Fecha: 02-Mar-2022

Versión: 01

### Informaciones Generales

<b>Dirección o División Solicitante:</b>	<b>Indique si es un Bien o Servicio</b>
Departamento de Comunicaciones	Servicio

<b>Código del Catálogo de Bienes y Servicios (CBS)</b>
7313 - Industrias de alimentos y bebidas

### DETALLE REQUERIMIENTO

Nombre del Bien o Servicio:	Código Dynamics:	Cantidad:
ALMUERZOS PREEMPACADOS	90101801203	3,000.00

### Descripción del Bien o Servicio

ALMUERZOS PREEMPACADOS QUE SERAN UTILIZADOS EN LAS ACTIVIDADES, TALLERES Y CAPACITACIONES DE NUESTRA INSTITUCION

### Especificaciones Técnicas

Opcion de Arroz	Jugos Naturales
Variedad de Carne	Desechables
Guarnicion	Hielo
Variedad de ensalada	

### IMAGENES

INCLUIR SERVICIO DE TRANSPORTE AL INAPA, CALLE GUAROCUYA , EDIFICIO INAPA

### Observaciones

°° SERA EVALUADA EN BASE A LOS SIGUIENTES ASPECTOS DESCRITOS, BAJO EL CRITERIO DE (CUMPLE/ NO CUMPLE):

- EL EQUIPO TECNICO DEL INAPA VISITARA SIN PREVIO AVISO LAS INSTALACIONES DEL LOCAL PARA VERIFICAR LOS PROTOCOLOS Y CONDICIONES:
- HIGIENE EN LA DESPENSA Y/O ALMACEN.
- HIGIENE DE LA COCINA.
- ORDEN EN LAS ESTACIONES DE PREPARACION Y EMPACADO.
- QUE LOS ALIMENTOS ESTEN ALMACENADOS SEGÚN SU CATEGORIA.
- MANEJO ADECUADO DE DESECHOS.
- CONDICION GENERAL DE LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES.
- BAÑOS EN BUENAS CONDICIONES DE HIGIENE.
- BAÑOS FUERA DEL PERIMETRO DE LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS.
- USO DE GUANTES, GORRO PROTECTOR, MASCARILLAS Y DELANTAL PARA LOS ALIMENTOS.
- LOS ALMUERZOS DEBEN ESTAR EN EMPAQUES BIODEGRADABLES.
- EL SUPLIDOR DEBE ESTAR UBICADO EN SANTO DOMINGO, DISTRITO NACIONAL.
- SE REQUIERE FLEXIBILIDAD POR PARTE DEL SUPLIDOR, EN CASO DE PRESENTARSE LA NECESIDAD DE UTILIZAR UNA DE LAS OPCIONES DE ALMUERZOS SOLICITADAS Y LA MISMA SE HALLA AGOTADO, SUPLANTARLA POR LA QUE ESTE DISPONIBLE.
- LOS VEHICULOS UTILIZADOS PARA LA DISTRIBUCION DE LOS PRODUCTOS DEBEN ESTAR EN BUEN ESTADO DE FUNCIONAMIENTO, LIMPIOS Y ORDENADOS.

CADA OFERENTE DEBE TENER EN CUENTA AL MOMENTO DE OFRECER CUALQUIER SERVICIO SEGUN LA CATEGORIA DE LOS MISMOS QUE ESTEN DEBIDAMENTE PRESENTABLES.

PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

- PUNTO DE COCCIÓN.
- MANEJO DEL SABOR SALADO O DULCE, ACORDE AL ALIMENTO EN CUESTIÓN.
- TEXTURA.
- AROMA.
- TEMPERATURA DEL ALIMENTO EN CUESTIÓN.
- TIEMPO DE ENTREGA EL DÍA Y HORA PAUTADO.
- CERTIFICACIÓN BPH EN COCINAS EMITIDAS POR INDOCAL-VIGENTE (NORMA DOMINICANA NORDOM 646 SOBRE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN COCINAS DE COMEDORES, CAFETERIAS, HOTELES Y RESTAURANTES)
- CERTIFICACIÓN DE MIPYME VIGENTE
- ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES DE PAGO.
- CARTA DE AUTORIZACIÓN FIRMADA Y SELLADA, DONDE MANIFIESTE SU AUTORIZACIÓN PARA QUE LA ENTIDAD CONTRATANTE PUEDA VISITAR SIN PREVIO AVISO LAS INSTALACIONES DONDE OPERA LA COCINA DEL OFERENTE.

Isabel Herrera  
 FIRMA PERITO  
 Isabel Herrera  
 Coordinadora de Protocolo  
 093-0052960-0

Naomy Jose  
 FIRMA PERITO  
 Naomy Jose  
 Analista de Medios Sociales  
 402-1231088-8



Manolo Vargas  
 FIRMA PERITO  
 Manolo Vargas  
 Técnico Administrativo  
 001-0751629-6